

不單透過營商服侍支持各項全人健康服務，同時亦為消費者帶來綠色農產品及天然飼養禽畜。



印加果 (Sacha Inchi) 原生長在南美洲熱帶雨林，後來由印加人改為人工種植。從90年代開始，有人進行大量研究，印加果因而被認為是世界上最好的植物油和天然保健化妝品原料，並曾獲選世界博覽會金獎。



食用油名	飽和脂肪酸	單不飽和脂肪酸	多元不飽和脂肪酸	
			Omega - 6 (亞油酸)	Omega - 3 (α-亞麻酸)
印加果油	6% - 8%	8% - 14%	26% - 35%	45% - 55%
魚油	20% - 30%	20% - 45%	1% - 7%	20% - 26%
橄欖油	9% - 11%	84% - 86%	4% - 7%	1%

據「香港實驗所認可計劃」(HOKLAS) 的測試顯示，印加果油含高達88.7%的omega-3,6,9……，有助降血脂、降低人體壞膽固醇，並保持心血管暢通。印加果油亦含抗氧化物，對骨骼生長發育及機能均有益處，同時也有助明目、益智、提高免疫力、抗衰老、防癌、降血壓及降血糖等。



印加果仁

印加果仁由印加果種子炒熟而成。生印加果仁味生澀不能食用，須經炒熟去除生澀及油腥味。印加果仁效用與印加果油相同，有助降血脂、降血壓、降血糖、降壞膽固醇，抗衰老及防癌等。



印加果油

印加果油由印加果種子經冷壓製成。印加果種子一般含油率40-50%，油脂含不飽和脂肪酸，可以令血液中壞膽固醇(低密度脂蛋白膽固醇)水平下降，減少患上心臟病的風險。食用印加果油有助降血脂、降血壓、降血糖、降壞膽固醇、抗衰老及防癌等。



印加果茶葉

新鮮的印加果葉可通過煎、炒或煮後食用。曬乾的印加果葉可泡水飲用，適合三高(高血壓、高血脂、高血糖)人士。

